

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
<p>Betterave </p> <p>Salade verte</p> <p>Vinaigrette moutarde à l'ancienne</p>		<p></p> <p>Potage cultivateur emmental râpé </p>	<p>Carotte râpée </p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Chou blanc râpée </p> <p>et dés de mimolette</p> <p>Vinaigrette persil</p>	
<p></p> <p>Pavé de merlu sauce ciboulette</p>	<p>Bouchées de blé et ketchup du chef </p>	<p>Sauté de dinde sauce charcutière </p> <p>(tomate, cornichon)</p>	<p>Sauté de bœuf aux olives </p>	<p>Colin sauce Aurore</p>
<p>Riz pilaf camarguais </p>	<p>Frites friteuse</p>	<p>Lentilles</p>	<p>Petits pois braisés </p> <p>Pommes campagnardes</p>	<p>Coquille </p>
	<p></p> <p>Yaourt nature et sucre </p> <p></p> <p>Yaourt aromatisé </p>			<p>Saint Nectaire </p> <p>Fourme d'Ambert </p>
<p>Crème dessert chocolat</p> <p>Crème dessert caramel</p>	<p>Double choix de fruits </p>	<p>Double choix de fruits </p>	<p></p> <p>Cake aux pépites de chocolat</p>	<p>Double choix de fruits</p>
GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER	GOÛTER
<p>Galette Saint Michel</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et confiture d'abricot</p> <p>Compote pomme pêche</p> <p>lait</p>	<p>Baguette chocolat au lait</p> <p>Yaourt à boire</p> <p>Briquette jus de pomme</p>	<p>Baguette aux céréales et miel</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Compote de pommes</p>



Production locale

Viande racée

Spécialité du chef



Produits BIO

Label Rouge

Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée





















* Substitution sans porc



Appellation d'Origine Protégée



Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				LE JOUR DU 
Radis rondelle / maïs Salade mâche et betterave vinaigrette terroir	Potage oriental et emmental râpé	Céleri rémoulade Chou rouge  sauce enrobante à l'ail		Carottes râpées et dés mimolette  Salade verte  et dés de mimolette Vinaigrette persil
Boulgour et égrené végétal à la marocaine (tomate, oignon, cumin, anis, cardamome, raisins et abricots secs)	Sauté de dinde  sauce vallée d'Auge (jus de pommes, crème)	 Pavé de merlu sauce lombarde (tomate, épices paëlla, ciboulette, crème)	Rôti de bœuf  sauce tartare (sauce froide)	Galette TEX MEX
Fromage frais aux fruits  Fromage frais nature et sucre 	Chou-fleur béchamel Riz pilaf	Macaronis 	Purée potiron céleri carottes et pommes de terre	Haricots beurre Semoule jus de légumes
	Fruits de saison  Fruit 	 Flan vanille coco	Gouda  Edam 	 Yaourt nature  et sucre  Yaourt aromatisé 
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Palet breton Yaourt nature et sucre Fruit	Baguette Petit moulé Compote de pommes	Pain au chocolat du boulanger Briquette de lait demi écrémé Fruit	Fourrandise fraise Jus de pommes Fromage frais nature et sucre	Baguette et gelée de groseilles Fruit Lait

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Potage aux légumes </p> <p>(carottes, poireaux, navets) et emmental râpée</p>	<p>Betterave et dés de mimolette vinaigrette ciboulette</p> <p>Céleri rémoulade et dés mimolette</p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p>LA ROUTE DE NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES</p> <p>LA COURSE DES RECETTES FRANÇAISES</p>	
<p>Bœuf bourguignon</p> <p>(carottes, champignons)</p>	<p>Omelette au fromage</p>	<p>Pané de blé</p>	<p>Sauté de poulet Sauce Franchard (champignons de Paris, mélanges 3 légumes, jus de citron, ciboulette, estragon)</p>	<p>Pavé de merlu sauce citron</p>
<p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Riz sauce tomate</p>	<p>Epinards béchamel</p> <p> Papillon</p>	<p>Gratin dauphinois </p>	<p>Carottes Vichy</p> <p>Blé </p>
	<p>Yaourt nature et sucre</p> <p> Yaourt aromatisé</p>	Cantal	Camembert	Fromage frais nature et sucre
<p>Fruit </p> <p>Fruits de saison </p>		<p>Double choix de fruits</p>	<p>Gâteau de Savoie</p>	<p>Double choix de fruits</p>
<p>GOUTER</p> <p>Sablé nappé chocolat Lait Compote de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et confiture d'abricot Fromage frais nature et sucre Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Fourrandise fraise Berlingot compote de pomme Briquette de lait chocolaté</p>	<p>GOUTER</p> <p>Galette Saint Michel Fruit Yaourt nature et sucre</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et beurre Compote de pomme banane Lait</p>

	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien		*Substitution sans porc		



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	<p>Salade verte et maïs vinaigrette de terroir</p> <p>Salade d'endive et croûton vinaigrette du terroir</p>	<p>Potage vert prés (haricot vert) et emmental râpé</p>	<p> Carottes râpées vinaigrette échalote dés mimolette</p> <p>Salade croquante (carotte jaune, chou blanc, sauce yaourt / moutarde) dés de mimolette</p>	<p> Chou rouge sauce enrobante échalote (mayo, fro. blanc, échalote)</p> <p> Crèmeux frais radis (radis râpé, fromage blanc, ciboulette, citron)</p>
<p>Sauté de porc sauce lyonnaise (oignons)</p> <p> *Sauté de dinde sauce lyonnaise (oignon)</p>	<p>Tortis lentilles et maïs</p>	<p> Rôti de bœuf et jus</p>	<p>Emincé de volaille sauce hongroise</p>	<p> Colin au crumble de pain d'épices</p>
<p>Pommes de terre et brunoise de légumes (carot / navet / poireau / céleri)</p>		<p>Petit pois à la paysanne</p>	<p>Haricots verts</p> <p>Purée de pommes de terre</p>	<p>Boulgour et jus</p>
<p>Coulommiers</p> <p>Tomme</p>	<p>Fromage frais et sucre </p> <p>Fromage frais aux fruits </p>			<p> Yaourt nature et sucre </p> <p> Yaourt aromatisé </p>
<p>Fruit </p> <p> Fruit</p>		<p>Double choix de fruits </p>	<p> Cake citron</p>	
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
<p>Baguette et chocolat noir</p> <p>Jus de raisin</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p>	<p>Baguette et confiture de fraise</p> <p>Lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Sablé de Retz</p> <p>Berlingot compote de pomme</p> <p>Briquette de lait chocolatée</p>	<p>Baguette</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Fruit</p>	<p>Palet breton</p> <p>Lait</p> <p>Compote pomme cassis</p>



Production locale



Viande racée



Spécialité du chef



Produits BIO



Label Rouge



Viande d'origine Française



Bleu blanc cœur



Pêche responsable



Plat végétarien



Nouvelles recettes



Appellation d'origine contrôlée

* Substitution sans porc



Appellation d'Origine Protégée

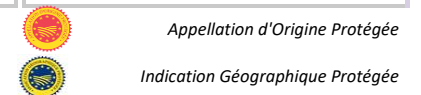
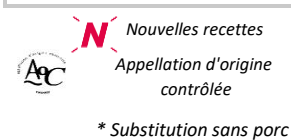
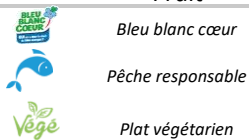
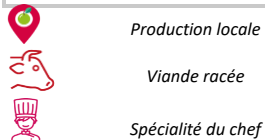


Indication Géographique Protégée

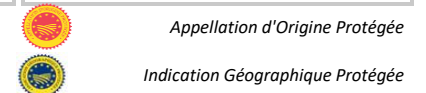
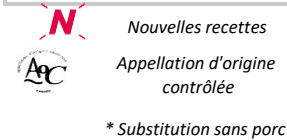
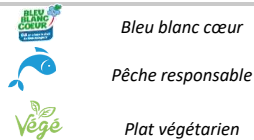
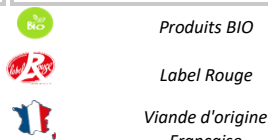
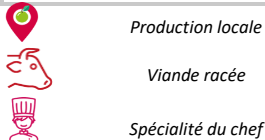
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU	<p>Salade verte et dés de mimolette, vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Pomelos et sucre</p>	<p>Menu Printemps</p> <p><i>Fête du printemps</i></p>	
FERIE	Semoule façon couscous	Lasagne au saumon	<p>Rôti de veau sauce normande (crème, champignons) </p>	<p> Steak de colin sauce aurore (crème, tomate, oignon, ail)</p>
			<p>Purée de pommes de terre </p>	<p>Carottes Vichy Macaroni</p>
	<p>Camembert </p> <p>Brie </p>	<p> Yaourt nature et sucre </p> <p> Yaourt aromatisé </p>	<p>Gorgonzola </p>	<p>Edam </p> <p>Gouda </p>
	<p>Double choix de fruits </p>		<p>En cours de création </p>	<p>Double choix de fruits </p>
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
	<p>Baguette et miel</p> <p>Compote pomme banane</p> <p>Yaourt nature et sucre</p>	<p>Mini roulé fraise</p> <p>Briquette de lait</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette</p> <p>Pavé demi-sel</p> <p>Fruit</p>	<p>Baguette et gelée de groseille</p> <p>Fromage frais nature et sucre</p> <p>Jus de raisin</p>





















	Production locale		Produits BIO		Bleu blanc cœur		Nouvelles recettes		Appellation d'origine contrôlée		Appellation d'Origine Protégée
	Viande racée		Label Rouge		Pêche responsable		Appellation d'origine contrôlée		Indication Géographique Protégée		
	Spécialité du chef		Viande d'origine Française		Plat végétarien		* Substitution sans porc				




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p> Concombre </p> <p>Salade verte et maïs</p> <p>Vinaigrette à la pomme</p>		<p> Chou rouge râpé </p> <p>sauce à l'échalote (fromage blanc, mayonnaise, échalote)</p> <p>Endives et croûtons vinaigrette échalote</p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p> Carottes râpées </p> <p>Salade de mâche</p> <p>Vinaigrette miel</p>
<p>Bouchée de blé</p>	<p>Sauté de bœuf sauce bobotie </p> <p>(cannelle, cumin, raisins et abricots secs)</p>	<p>Poulet rôti </p> <p>Emincé de poulet au jus pour les maternelles </p>	<p>Gratin campagnard (pommes de terre, lentilles, crème, curry)</p>	<p> Colin gratiné au fromage</p>
<p>Riz à la tomate </p>	<p>Haricots beurre</p> <p>Tortis</p>	<p>Petits pois</p>		<p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Blé pilaf </p>
	<p>Saint Paulin </p> <p>Mimolette</p>	<p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé </p>	<p>Fromage frais aux fruits </p> <p>Fromage frais nature et sucre </p>	
<p>Mousse au chocolat</p> <p>Gélifié vanille</p>	<p>Double choix de fruits </p>		<p>Double choix de fruits </p>	<p> Moelleux fromage blanc vanille</p>
<p>GOUTER</p> <p>Palet breton Briquette lait Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Baguette et chocolat au lait Yaourt à boire Briquette jus de pomme</p>	<p>GOUTER</p> <p>Sablé de Retz Briquette lait demi écrémé chocolaté Fruit</p>	<p>GOUTER</p> <p>Biscuit nappé chocolat Berlingot compote de pommes Briquette lait</p>	<p>GOUTER</p> <p>Mini roulé à la fraise Briquette jus d'ananas Fruit</p>






LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	LE JOUR DU			
	<p>Chou blanc râpé </p> <p>Vinaigrette basilic</p> <p>Salade coleslaw</p>			<p>Carotte râpées </p> <p>et dés d'emmental</p> <p>Salade verte, </p> <p>maïs et dés d'emmental</p> <p>Vinaigrette moutarde à</p>
<p>Pavé de merlu sauce rougail (tomate, curcuma, jus de citron)</p>	<p>Bouलगour tandoori (poireaux, carottes, navets, haricots rouges, épices tandoori)</p>	<p>Rôti de bœuf </p> <p>sauce aux olives</p>	<p>Sauté de dinde </p> <p>sauce dijonnaise</p>	<p>Brandade de colin</p>
<p>Riz et haricots rouges</p>		<p>Mélange de légumes (brocolis, carot. jaunes / orange et haricots plats)</p> <p>Bouलगour pilaf</p>	<p>Chou-fleur béchamel</p> <p>Pommes sautées</p>	
<p>Yaourt nature et sucre </p> <p>Yaourt aromatisé </p> <p>à la vanille</p>		<p>Saint Nectaire </p> <p>Fourme d'Ambert </p>	<p>Gouda </p> <p>Petit moulé</p>	
<p>Double choix de fruits </p>	<p>Gélifié vanille</p> <p>Gélifié chocolat</p>	<p>Double choix de fruits </p>	<p>Double choix de fruits </p>	<p>Cake au miel</p>
<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>	<p>GOUTER</p>
<p>Briquette de jus d'ananas</p> <p>Tablette chocolat au lait</p> <p>Baguette</p>	<p>Fourrandise fraise</p> <p>Briquette de lait fraise</p> <p>Fruit</p>	<p>Croissant du boulanger</p> <p>Fruit</p> <p>Briquette de lait</p>	<p>Yaourt à boire</p> <p>Galette Saint Michel</p> <p>Fruit</p>	<p>Biscuit nappé chocolat</p> <p>Briquette de lait demi écrémé</p> <p>Berlingot compte de pomme</p>







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU 				
 Salade verte et croûtons Radis rondelle et maïs vinaigrette ciboulette	 Concombre Endives Vinaigrette du terroir			 Carottes râpées sauce enrobante échalote dés de mimolette  Céleri râpé vinaigrette persil
Emincé de pois au curry	Colin pané et citron	 Sauté de bœuf au jus	Macaronis à l'italienne (tomate, brunoise de légumes, poivron, olives)	Cubes de colin sauce oseille
Blé  Haricots verts saveur soleil	Epinards et pommes de terre béchamel 	Carotte vichy Lentilles		Petits pois saveur jardin  Riz créole
 Yaourt nature et sucre   Yaourt à la vanille 	Fromage frais aux fruits  Fromage frais nature 	Edam  Tomme noire	Brie  Carré	
		Double choix de fruits 	Double choix de fruits 	 Cake au citron
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Baguette et confiture de fraise Lait Compote de pommes	Baguette Petit moulé Fruit	Palets breton Briquette de Lait Berlingot compote pomme	Baguette et chocolat noir Yaourt nature et sucre Jus de raisin	Sablé de Retz Fromage frais et sucre Fruit

-  Production locale
-  Viande racée
-  Spécialité du chef

-  Produits BIO
-  Label Rouge
-  Viande d'origine Française

-  Bleu blanc cœur
-  Pêche responsable
-  Plat végétarien

-  Nouvelles recettes
-  Appellation d'origine contrôlée
- *Substitution sans porc

-  Appellation d'Origine Protégée
-  Indication Géographique Protégée

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre Salade de mâche et maïs Vinaigrette Agrume			LE JOUR DU	Carotte râpée et dés d'emmental Chou blanc et dés d'emmental
Sauté de porc* sauce basquaise (tomate, poivron) <i>*Sauté de dinde</i> <i>sauce basquaise</i>	 Emincé de poulet au jus	FERIE	Cappelletti sauce tomate	 Pavé de merlu sauce lombarde
Semoule	Chou-fleur béchamel Purée pommes de terre			 Ratatouille et blé
Petit suisse aux fruits Petit suisse et sucre	Pont l'Evêque Bleu d'Auvergne		Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	
	 Double choix de fruits		 Double choix de fruits de saison	 Cake à l'orange
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Mini roulé fraise Fruit Yaourt nature et sucre	Baguette et confiture d'abricot Lait Compote pomme banane		Baguette et chocolat Fromage frais nature et sucre Jus de raisin	Baguette Petit moulé Fruit

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits BIO
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée
- *Substitution sans porc

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée